

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

OLIVERES DEL PRIORAT

DOP SIURANA

Oli d'oliva extra verge d'olives arbequines amb DOP Siurana. Oli obtingut només mitjançant procediments mecànics. Les olives utilitzades per aquesta elaboració pertanyen a les oliveres que delimiten les diferents terrasses entre les finques de vinya de les zones de El Masroig i Marçà. Són arbres amb solera i de baixa producció. L'Oli obtingut és delicat, amb baixa acidesa, d'aromes suaus i gust harmoniós.

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA COCA I FITÓ



SIURANA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

OLI D'OLIVA COCA I FITÓ

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
DOP SIURANA

VARIETATS
100% olives arbequines
- arbres de 30 a 100 anys -

ELABORACIÓ
Oli obtingut només mitjançant procediments mecànics.

% ACIDESA 0,15%

PRODUCCIÓ 600 ampolles - 0,5L

TAST

Nas: Olor suau i delicat. Notes de poma, menta, gespa tallada, tomàquet verd, fonoll, plàtan madur, ametlles.

Boca: Lleuger, harmoniós i fresc. Notes de poma, pèsol, nous tendres, mongeta tendre, pinyó, ametlla. Un equilibri interessant entre acidesa, dolçor i amargor el fan suau, untuós sense ser massa gras. Llarg i amb un final a florir.

